

Produktspezifikation



8007-000 Eibuffet Eirolle, gegart, tiefgekühlt

Beschreibung	gegarte Eizubereitung, tiefgekühlt
Zutatenverzeichnis gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011	Eiweiß (75 %), Eigelb (23 %), mod. Stärke, Salz, Säuerungsmittel: Citronensäure
Haltungsform	gemäß VO (EG) Nr. 589/2008
Kostform	☒ vegetarisch

Analytik

Aussehen	natürliches Aussehen eines angeschnittenen, gekochten Eies in Stangenform (ca. 4 x 19 cm)
Geruch	nach gekochtem Hühnerei, ohne Fremdgeruch
Geschmack	nach gekochtem Hühnerei, ohne Fremdgeschmack
Konsistenz nach dem Auftauen	entsprechend eines hartgekochten Eies
Mikrobiologie	

Aerobe Gesamtkeimzahl	≤ 10.000	KbE/g
Enterobacteriaceae	≤ 100	KbE/g
Listeria monocytogenes	nicht nachweisbar	in 25 g
Salmonella spp.	nicht nachweisbar	in 25 g

Nährwerte durchschnittlich je 100 g

	Brennwert	562	kJ
		134	kcal
Da das Ei ein Naturprodukt ist, können die tatsächlichen Nährstoffgehalte von diesen Durchschnittswerten in Abhängigkeit von Jahreszeit, Fütterung und Alter der Hennen abweichen.	Fett	8,3	g
	- gesättigte FS	2,2	g
	Kohlenhydrate	2,8	g
	- Zucker	0,7	g
	Eiweiß	12	g
	Salz	0,59	g

Allergen-Information

gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011	Hühnereierweiß, -eigelb
-----------------------------	-------------------------

GVO-Information

Gemäß der Verordnungen EG Nr. 1829/2003 und EG Nr. 1830/2003 bestätigen wir, dass das Produkt:

- keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) enthält
- nicht aus GVO besteht
- nicht aus GVO hergestellt wurde
- keine Zutaten enthält, die aus GVO hergestellt wurden, einschließlich Zusatzstoffe und Aromen.

Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen mit genetisch verändertem Material bis zu einem Schwellenwert von 0,9 %, bezogen auf die einzelne Zutat.
Es besteht keine Kennzeichnungspflicht.

Produktspezifikation



Verpackungsangaben

10 Eirollen a 300 g in LLDPE-Folie und Karton (26 x 21,5 x 10 cm)

18 Lagen a 15 Kartons = 270 Kartons (2700 St. / 810 kg) pro Europalette (120 x 80 cm)

Codierung Mindesthaltbarkeitsdatum: Tag / Monat / Jahr
Losnummer L achtstelliger Code

Die Primärverpackungsmaterialien entsprechen der VO (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und der VO (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Entsprechende Konformitätserklärungen der Verpackungsmittellieferanten liegen vor.

Haltbarkeit und Lagerung

Lager- und Transporttemperatur Ohne Unterbrechung der Kühlkette bei mindestens - 18 oC
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und sofort verwenden

Mindesthaltbarkeit Im ungeöffneten Zustand bei
- 18 °C 540 Tage
- 12 °C **Fach 1 Monat
- 6 °C *Fach 2 Wochen
im Kühlschrank 8 Tage

Das Produkt einschließlich seiner Verpackung entspricht den jeweils geltenden deutschen und EU-rechtlichen Vorschriften in der aktuellen Fassung, der jeweils geltenden Verkehrsauffassung und ist unter einwandfreien Bedingungen sowie mit der erforderlichen Sorgfalt unter Anwendung der erforderlichen Hygiene- und Qualitätskontrollen hergestellt und behandelt worden. Der Herstellungsprozess wird durch ein aktuelles HACCP-System überwacht.

Die mikrobiologischen Anforderungen der VO (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel werden erfüllt. Zur Herstellung des Produktes wurden keine Zutaten verwendet, die gemäß VO (EU) Nr. 2015/2283 über neuartige Lebensmittel (Novel-Food-VO) kennzeichnungspflichtig sind. Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt. Das Produkt erfüllt die Anforderungen der RückstandshöchstmengenVO, der VO (EG) Nr. 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs, der VO (EU) Nr. 37/2010 über pharmakologisch wirksame Stoffe in Lebensmitteln tierischen Ursprungs sowie der VO (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln.

Dieses Dokument wurde digital erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Version	01.03.2019		
Erstellung	Dr. Stefan Rühlmann		
Dateipfad	V:\QM\Spezifikationen\QS\2019\8007-000.docx		
Prüfung und Freigabe	W. Peuker	Dipl.-Ing. M. Katter	Dr. S. Rühlmann